

Utbildning och arbeteEmma Frostensson, 0479-52 81 20
emma.frostensson@osby.seDatum
2017-12-05Beslutad i Kommunstyrelsens Utskott för
utbildning och arbete 2018-01-25

Tillsynsplan 2018, servering av alkoholdrycker och försäljning av folköl

Alkohollagen är en skyddslag med mål att begränsa alkoholens skadeverkningar. Enligt 9 kap. 2§ Alkohollagen ska kommunen utöva tillsyn av alkoholservering och av detaljhandel med folköl. Kommunen är även skyldig att upprätta en tillsynsplan och inge den till Länsstyrelsen.

En tillsynsplan är ett hjälpmedel för kommunen att få till stånd en effektivare tillsyn av restauranger med serveringstillstånd och butiker som säljer folköl. Den skall hjälpa till med prioriteringar och styra upp tillsynen i tid och inriktning. Tillsynen ska särskilt beakta alkoholserveringen i relation till ungdomars situation.

Tillsynen utförs av Hässleholms kommuns Tillståndsverksamhet. Kopia på tillsynsprotokoll skall sändas till Osby kommun efter varje utförd tillsyn.

Tillsynen kan delas upp i förebyggande, inre, yttre och extra tillsyn.

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn är en rådgivande och förebyggande verksamhet. Genom tillståndsverksamheten anordnas bland annat utbildningen Ansvarsfull alkoholservering för tillståndshavare/sökande/anställda på restaurang, en gång årligen. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra sökande och tillståndshavare uppmärksamma på de krav som Alkohollagen ställer, så att brister i verksamheten inte ska uppstå.

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det kan gälla att inhämta uppgifter från Skatteverket, Polisen och Kronofogdemyndigheten, men även rapporter angående tillståndshavarens skötsamhet avseende utförda restauranginspektioner från andra myndigheter (t ex kommunens miljöförvaltning).

Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och dylikt. Inre tillsyn genomförs av tillståndsinspektörerna.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär en kontroll av att restaurangens alkoholservice sker i enlighet med dess tillstånd och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Tillsynen dokumenteras i ett protokoll, vilket understödjer målsättningen att tillsynen genomförs på så likartat sätt som möjligt. Den yttre tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen. Tillståndsinspektörer och kontrollanter äger rätt till tillträde i serveringslokalerna. De har rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som rör verksamheten. De ska visa fotolegitimation. Tillsynsbesöket skall genomföras på sådant sätt, att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas.

Yttre tillsyn utförs av tillståndsinspektörer, ibland tillsammans med en för ändamålet anlitad kontrollant.

Tillsynsprotokoll skickas alltid ut till tillståndshavaren efter genomförd tillsyn.

Samordnad tillsyn

En förutsättning för att uppnå en så effektiv och god tillsyn som möjligt kräver ett samarbete med andra myndigheter och aktörer så som bland annat Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, polisen och räddningstjänsten. Tillståndsverksamheten ska aktivt arbeta för att samordnad tillsyn ska komma till stånd.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Om felaktigheter i hanteringen på serveringsstället uppmärksammas bör bristerna i första hand påtalas, så att tillståndshavaren bereds en möjlighet att omedelbart rätta till dem.

Allvarligare missförhållanden eller förekomst av missförhållanden som, trots påpekande, inte rättas till bör föranleda sanktion enligt alkohollagen. De sanktioner som följer av alkohollagen är erinran, varning och återkallelse.

Beslut om att meddela tillståndshavaren en erinran fattas av områdeschef inom förvaltningen Utbildning och arbete.

Beslut om att meddela tillståndshavaren en varning eller beslut om återkallelse av serveringstillstånd (på grund av bristande efterlevnad av alkohollagen) fattas av Kommunstyrelsens utskott för utbildning och arbete.

Samtliga utredningar avseende sanktioner enligt alkohollagen utförs av tillståndsinspektör.

Plan för tillsyn av serveringstillstånd under 2018

- Tillståndsverksamheten ska årligen besöka samtliga stadigvarande och tillfälliga serveringsställen inom kommunen.
- Inre tillsyn ska genomföras årligen för samtliga tillståndshavare i kommunen.
- Tillsyn ska i största möjliga utsträckning göras när serveringsställen har mest verksamhet. Om prioriteringar av den yttre tillsynen behöver göras, bör tillsynen inriktas på verksamheter där det förekommer särskild anledning att befara brister.

- Uppföljande tillsynsbesök ska genomföras på serveringsställen där brister har påtalats.

Tillsyn över försäljning och servering av folköl

Vid tillsyn över försäljning och servering av folköl görs endast yttre tillsyn. Vid tillsynen kontrolleras att reglerna för försäljning och servering av folköl följs.

Tillsynen dokumenteras i ett protokoll, vilket understödjer målsättningen att tillsynen ska genomföras på så likartat sätt som möjligt på alla försäljnings- och serveringsställen.

Tillståndsinspektörer och kontrollanter äger rätt till tillträde till rörelsens lokaler för att kunna utföra tillsynen. De har också rätt att ta del av de handlingar som behövs för tillsynen. De ska visa fotolegitimation. Tillsynsbesöket skall genomföras på sådant sätt, att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas.

Yttre tillsyn utförs av tillståndsinspektörer, ibland tillsammans med en för ändamålet anlitad kontrollant.

Tillsynsprotokoll skickas alltid ut till tillståndshavaren efter genomförd tillsyn.

Osby kommun ska också tillämpa kontrollköp. Kontrollköp innebär att ungdomar (över 18 år) går ut till försäljningsställen för att köpa folköl. Då ungdomarna är över 18 år begås inget brott om försäljning sker utan ålderskontroll och eventuell sådan försäljning leder inte till några sanktioner, utan ska fungera som ett underlag för diskussion kring butikens ålderskontroll och egenkontrollprogram.

Plan för tillsyn av försäljning och servering av folköl under 2018

- Tillståndsverksamheten ska årligen besöka samtliga försäljnings- och serveringsställen inom kommunen.
- Tillsyn ska i största möjliga utsträckning göras när serveringsställen har mest verksamhet. Om prioriteringar av tillsynen behöver göras, bör tillsynen inriktas på verksamheter där det förekommer särskild anledning att befara brister.
- Uppföljande tillsynsbesök ska genomföras på försäljnings- och serveringsställen där brister har påtalats.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Om felaktigheter i hanteringen på försäljnings- eller serveringsstället uppmärksammas bör bristerna i första hand påtalas, så att den som bedriver försäljningen eller serveringen, bereds en möjlighet att omedelbart rätta till dem.

Om brister uppmärksammas vid tillsynen, kan Kommunstyrelsens utskott för Utbildning och arbete förbjuda den som bedriver försäljningen att fortsätta verksamheten. Sådant förbud kan meddelas för en tid om sex eller tolv månader räknat från det att den som bedriver försäljningen fått del av beslutet. Om förbud är en för ingripande åtgärd, kan en varning istället meddelas.

Samtliga utredningar avseende sanktioner enligt alkohollagen utförs av tillståndsinspektör.

Giltighetstid

Tillsynsplanen revideras årligen.

Emma Frostensson
Områdeschef